

Benutzerhandbuch

für Ihren Einbaubackofen

Modell: **EB8401ED**

Version: 1.1 / 141126

DE



Dieses Symbol auf dem Produkt oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als normaler Haushaltsabfall zu behandeln ist, sondern an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden muss. (Europäische Richtlinie 2002/96/EG) bzgl. elektrischer und elektronischer Altgeräte (Waste electrical and Electronic Equipment, WEEE)

Durch Ihren Beitrag zum korrekten Entsorgen dieses Produkts schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen.

Umwelt und Gesundheit werden durch falsches Entsorgen gefährdet. Weitere Informationen über das Recycling dieses Produkts erhalten Sie von Ihrem Rathaus, Ihrer Müllabfuhr oder dem Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.

Die von KKT KOLBE verwendeten Verpackungsmaterialien sind umweltfreundlich und können recycelt werden. Bitte entsorgen Sie das gesamte Verpackungsmaterial mit angemessener Rücksicht auf die Umwelt.



Dieses Symbol verdeutlicht einen Sicherheitshinweis.

Sie finden es insbesondere bei allen Beschreibungen der Arbeitsschritte, bei welchen Gefahr für Personen entstehen kann. Beachten Sie diese Sicherheitshinweise und verhalten Sie sich entsprechend vorsichtig. Geben Sie diese Warnungen auch an andere Benutzer weiter.



Dieses Symbol verdeutlicht einen Warnhinweis.

Sie finden es bei der Beschreibung der Arbeitsschritte, die besonders zu beachten sind, damit Beschädigungen an den Geräten verhindert werden können. Geben Sie auch diese Sicherheitshinweise an alle Gerätebenutzer weiter.



Dieses Symbol verdeutlicht Hinweise & Tipps.

Dieses Symbol weist Sie auf nützliche Tipps hin und macht auf richtiges Vorgehen und Verhalten aufmerksam. Das Beachten der mit diesem Symbol versehenen Hinweise erspart Ihnen manches Problem.



Sicherheitshinweise

- Dieser Ofen wurde für die Zubereitung von Lebensmitteln in **privaten Haushalten** hergestellt.
- Während und unmittelbar nach der Benutzung des Ofens sind Backraum, Heizkörper, Backbleche und Grillrost noch sehr heiß! Benutzen Sie deshalb Topflappen.
- Sie dürfen niemals entflammbare Materialien für den Ofen verwenden.
- Die Oberflächen des Ofens können sehr heiß werden wenn das Gerät bei einer hohen Temperatur über einen längeren Zeitraum betrieben wird.
- Beim Öffnen der Backofentür kann Heißluft und Dampf entweichen.
- Wenn Lebensmittel Alkohol enthalten, kann der Alkohol verdunsten und aufgrund der hohen Temperaturen Feuer fangen.
- Die Reinigung des Gerätes mit einem Dampf- oder Hochdruckreiniger ist verboten!
- Während des Betriebes wird die Backofentür heiß. Lassen Sie niemals Kleinkinder unbeaufsichtigt solange das Gerät in Betrieb ist.
- Tiefkühlkost wie Pizza sollte auf dem Grill gegart werden. Wenn das Backblech benutzt wird, kann es sich bei großen Temperaturunterschieden verformen.
- Gießen Sie nie Wasser in einen heißen Backofen! Verbrühungsgefahr durch entstehenden Wasserdampf! Es können Schäden entstehen.
- Während der Backofen in Betrieb ist, sollte die Ofentür geschlossen bleiben.
- Vorsicht beim Öffnen der Tür während des Dampfreinigungs-Verfahrens. Das Wasser ist sehr heiß!
- Legen Sie im Backraum keine Aluminiumfolie aus und stellen Sie keine Pfannen, Töpfe usw. direkt auf den Backraumboden, da sonst die Beschichtung beschädigt werden kann.
- Fruchtsäfte hinterlassen Flecken die sich von der Oberfläche nicht mehr beseitigen lassen. Beim Backen von sehr feuchten Kuchen, verwenden Sie tiefe Gefäße.
- Stellen Sie keine Kuchenformen auf der offenen Backofentür ab.
- Dieses Gerät ist nicht für Kleinkinder oder gebrechliche Personen ohne Aufsicht geeignet.
- Kleine Kinder sollten immer beaufsichtigt werden um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.



- Auf den Backofenboden keine Alufolie, Backbleche, Pfannen oder Töpfe legen. Bei Betrieb kann der Boden durch den entstehenden Hitzestau beschädigt werden.
- Obstsäfte, die vom Backblech tropfen, können auf der Emaille Flecken hinterlassen, die evtl. nicht mehr entfernt werden können. Zur Vermeidung ein Backblech unten einsetzen.
- Das Gerät ist zum Einbau in einen Einbauschrank bestimmt. Es ist ausschließlich für die Zubereitung von haushaltsüblichen Speisen zu verwenden und nicht für unbeaufsichtigten Betrieb geeignet. Die Anwendungsmöglichkeiten wie Braten oder Backen sind nachfolgend beschrieben.
- Im Falle einer Störung oder Beschädigung des Gerätes, bitte nicht anschließen. Reparaturen dürfen nur von einem anerkannten Elektriker durchgeführt werden. Bei einer nicht fachgerechten Reparatur bringen Sie sich oder andere in Gefahr. Wenn Ihr Gerät eine Reparatur benötigt, wenden Sie sich an unseren Service.
- Wenn das Netzkabel defekt ist, muss es durch ein spezielles Kabel oder eine Montage beim Hersteller, bzw. bei Ihrem Servicefachmann ersetzt werden.
- Elektrische Leitungen dürfen den Ofen nicht berühren.
- Der Ofen sollte durch einen zugelassenen Leistungsschalter angeschlossen werden.
- Verwenden Sie niemals Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel. Das Typenschild befindet sich auf der rechten Seite der Tür.
- · Die Stromversorgung des Gerätes sollte bei Reparatur und Reinigung ausgeschaltet sein.
- Vorsicht beim Anschluss an Steckdosen die sich in der Nähe des Ofens befinden.

Lieber Kunde,

wir danken Ihnen für das in uns gesetzte Vertrauen und für den Erwerb dieses KKT KOLBE-Gerätes. Das von Ihnen erworbene Gerät ist so konzipiert, dass es den Anforderungen im Haushalt entspricht.

Wir bitten Sie die vorliegende Bedienungsanweisung, die Ihnen die Einsatzmöglichkeiten und die Funktionsweise Ihres KKT KOLBE-Einbaugerätes beschreibt, genau zu beachten.

Diese Bedienungsanleitung ist verschiedenen Gerätetypen angepasst, daher finden Sie darin auch die Beschreibungen von Funktionen, die Ihr Gerät evtl. nicht enthält.

Für Schäden an Personen oder Gegenständen, die auf eine fehlerhafte oder unsachgemäße Installation des Gerätes zurückzuführen ist, übernimmt der Hersteller keinerlei Haftung.

Der Hersteller behält sich das Recht vor, evtl. notwendige Modellmodifizierungen an den Gerätetypen vorzunehmen, die der Bedienerfreundlichkeit und dem Schutz des Benutzers und dem Gerät dienen und einem aktuellen technischen Standard entsprechen.

Sollten Sie trotz unserer eingehenden Qualitätskontrolle einmal etwas zu beanstanden haben, so wenden Sie sich bitte an unseren hauseigenen Kundendienst.

Dieser wird Ihnen gerne weiterhelfen.

Ihr KKT KOLBE-Team

KKT KOLBE Kundendienst



Tel. 09502 9258810
Mail: info@kkt-kolbe.de
www: www.kkt-kolbe.de

→ Weitere Daten und Dokumente finden Sie auf unserer Website unter *Support-Center*.

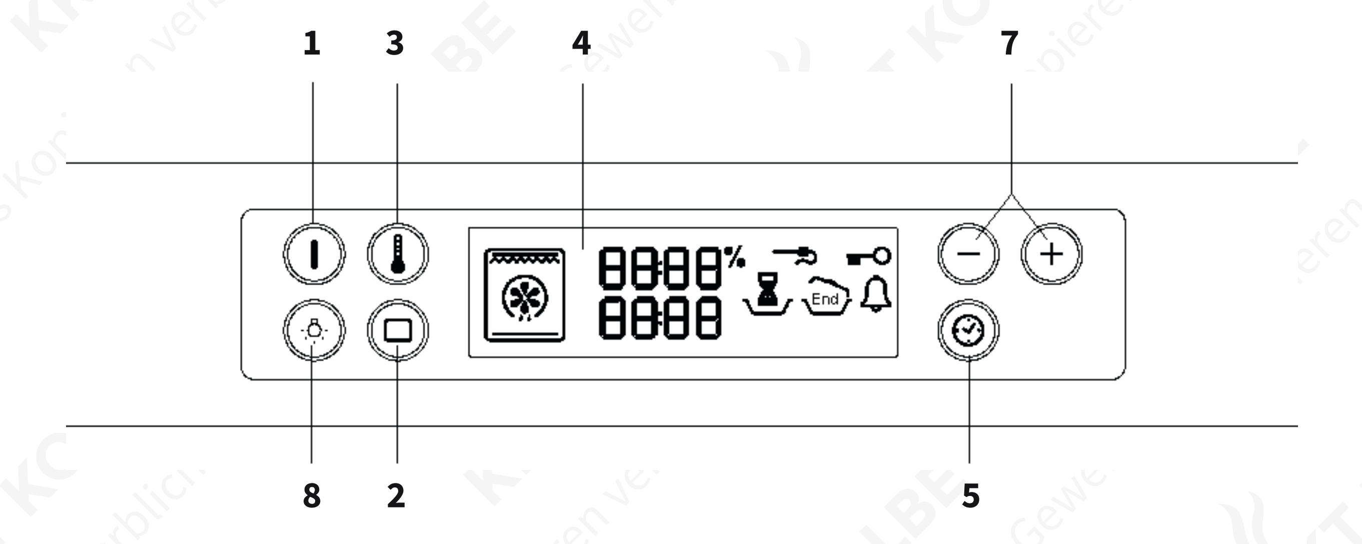
Benutzerhandbuch
Modell EB8401ED
Version 1.0

DE

Inhaltsverzeichnis

1. Bedienung des Geräts 6
   1.1 Bedienelemente
   1.2 Energiespartipps
   1.3 Beheizungsarten
2. Der Backofen-Innenraum 9
   2.1 Aufbau
   2.2 Teleskopauszugsschienen
   2.3 Gehäuselüftung
3. Anwendung 10
   3.1 Braten
   3.2 Grillen & Überbacken
   3.3 Backen
   3.4 Einkochen
   3.5 Auftauen
   3.6 Anwendungs-Tabelle
4. Programmierung 12
   4.1 Uhr einstellen
   4.2 Beheizungsart wählen
   4.3 Einstellen der Garzeit
   4.4 Verzögerter Start
   4.5 Küchenuhr / Alarmfunktion
   4.6 Kindersicherung / Tastensperre
5. Besonderheiten 13
   5.1 Verwendung des Kerntemperaturfühlers
   5.2 Temperaturtabelle
6. Reinigung und Pflege 14
   5.1 Gehäusefront
   5.2 DampfClean
   5.3 Backofentür herausnehmen
   5.4 Einhängegitter
   5.5 Teleskopschienen (nur bei einigen Modellen)
   5.6 Backofenlampe wechseln
   5.7 Backofenglas
7. Problemlösung 17
   6.1 Inhalt & Zubehör
   6.2 Drehspieß
   6.3 Sicherheitsabschaltung
   6.2 Was tun bei Problemen?
8. Montage und Anschluss des Geräts 19
   7.1 Einbau in den Unterschrank
   7.2 Einbau in den Hochschrank
   7.3 Anschluss an die Stromversorgung
9. Allgemeine Informationen 22
   9.1 Datenblatt
10. Gewährleistung 23

Bedienelemente



1. Ein – Aus Taste

2. Taste „Backofenfunktion“

3. Temperaturtaste

4. Display

5. Zeittaste

7. Funktionstaste zum Einstellen der Temperatur / Zeit

8. Licht



Energiespartipps

- Nach Möglichkeit dunkle schwarz lackierte, silikonbeschichtete oder emaillierte Backformen verwenden, weil diese die Backofenhitze besonders gut aufnehmen.
- Den Backofen nur vorheizen, wenn es im Rezept oder in den Tabellen angegeben ist.
- Beim Aufheizen des leeren Backofens wird viel Energie benötigt. Deshalb kann durch das Backen mehrerer Gerichte hintereinander Energie eingespart werden, weil die Restwärme optimal genutzt wird.
- Gegen Ende längerer Backzeiten den Backofen etwa 10 Minuten vorher ausschalten, um die Restwärme zum Fertigbacken zu nutzen.

Beheizungsarten



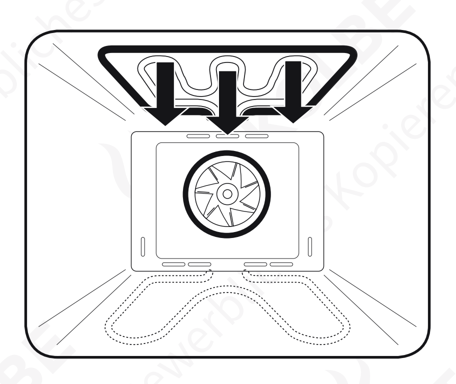
Nur Backofenbeleuchtung

Die Backofenbeleuchtung kann ohne weitere Funktion eingeschaltet werden. Öffnen Sie hierzu einfach die Backofentüre.



Oberhitze + Heißluft

Empfohlene Temperatur: **190 °C**



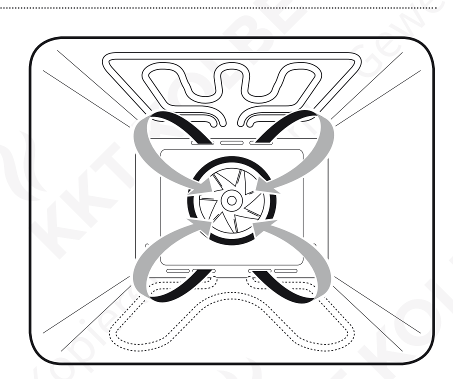
Diese Einstellung können Sie verwenden wenn Sie z.B. im oberen Teil des Ofens auf dem Gitter einen Kuchen backen wollen und z.B. im unteren Teil Kekse backen möchten, die gut gebräunt und knusprig sein sollen. Die Oberhitze-Elemente sind in Betrieb und der Lüfter zirkuliert ständig heiße Luft. Bevor Sie mit dem Backen beginnen, sollten Sie den Ofen vorheizen.

Dieses System verwenden Sie auch zum Braten. Wir empfehlen beim Braten die Temperatur auf 165°C einzustellen, hier bekommen Sie ein optimales Garergebnis und Sie bleiben unter der Temperatur, bei der Fett spritzt. Somit ist das Gerät nach dem Braten leicht zu reinigen.



Heißluft

Empfohlene Temperatur: **170°**

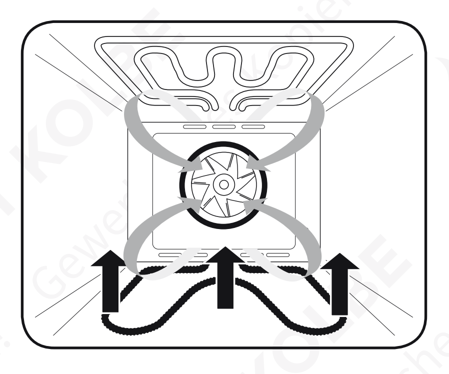


Der Ringheizkörper ist in Betrieb. Gleichzeitig läuft der Ventilator, um die Wärme aufzuwirbeln. Die Kombination von Lüfter und Heizelemente bietet auch schneller Wärme, spart bis zu 30-40% der Energie. Die Gerichte werden leicht auf der Außenseite gebräunt und bleiben in der Innenseite noch saftig.
Anmerkung: Diese Funktion ist zum Grillen oder Braten von großen Fleischstücken bei einer höheren Temperatur geeignet.
Nutzen Sie wenn möglich diesen Beheizungsmodus, wenn Sie auf mehreren Ebenen gleichzeitig backen möchten.



Unterhitze + Heißluft (Pizzastufe)

Empfohlene Temperatur: **190 °C**



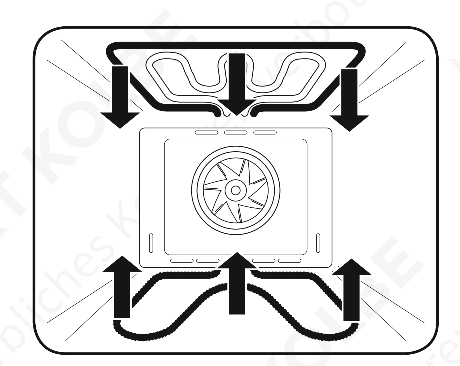
Der Unterhitze + Heissluft-Modus ist für Rezepte mit einem feuchten Belag und einem knusprigen Teig, wie Pizza, Quiche Lorraine, Obst- und Käsekuchen. Bevor Sie mit dem Backen beginnen, sollten Sie den Ofen vorheizen.



Ober-/ Unterhitze

Empfohlene Temperatur: **200 °C**

Der obere und der untere Heizkörper sind in Betrieb. Die Wärme wird gleichmäßig an das Gargut abgegeben. Backen oder Braten ist nur auf einer Ebene möglich. Anwendungen: Braten im Römertopf, flache Blechkuchen, Brot etc.

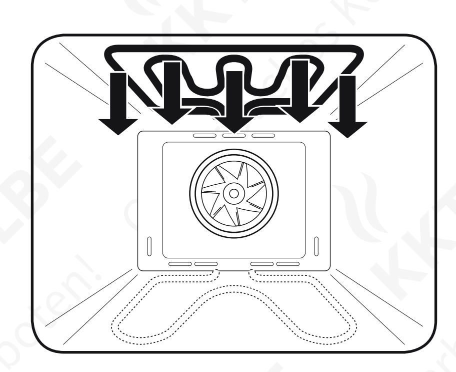




Großflächengrill

Empfohlene Temperatur: **240°**

Die Großflächengrill-Funktion grillt große Mengen an flachen Lebensmitteln wie Steaks, Schnitzel und Fisch. Es eignet sich auch zum Toasten. Sowohl das obere Heizelement als auch der Grill funktionieren in diesem Modus. Bevor Sie mit dem Garen beginnen, sollten Sie den Ofen vorheizen.

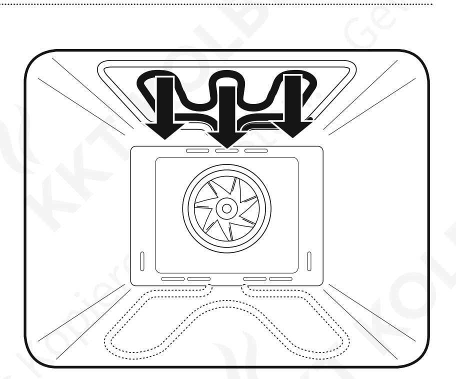




Kleiner Grill

Empfohlene Temperatur: **240 °C**

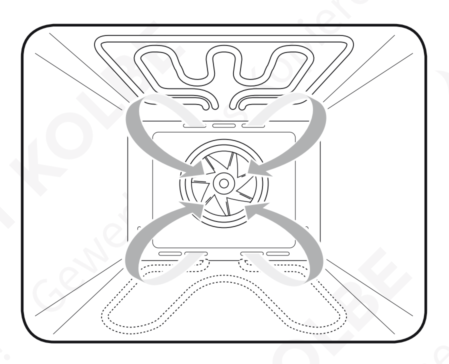
Die Funktion des kleinen Grills grillt eine kleine Menge an flachen Lebensmitteln wie Steaks, Schnitzel, Fisch und Toast in der Mitte des Fachs. Nur das obere Heizelement ist in Betrieb. Bevor Sie mit dem Garen beginnen, sollten Sie den Ofen vorheizen.



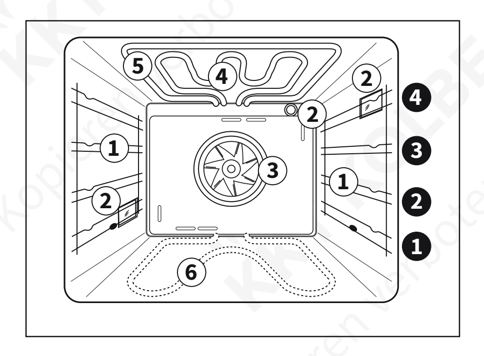


Auftaustufe

In dieser Betriebsart erfolgt nur Luftumwälzung ohne Heizung. Sie wird zum schonenden Auftauen von Gefriergut verwendet.



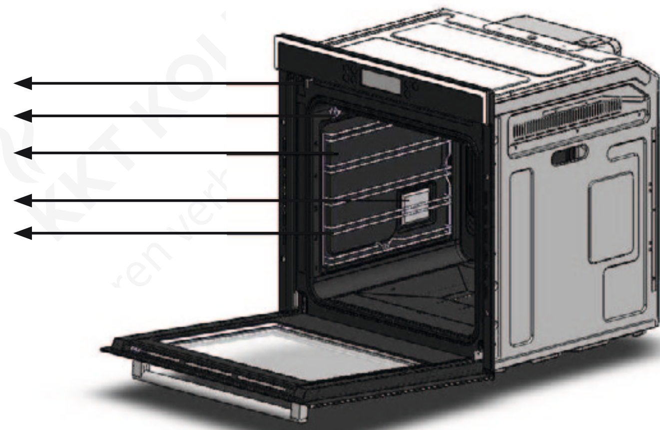
Der Backofen-Innenraum



① Einhängegitter mit Einschubebenen
② Beleuchtung (je nach Modell)
③ Ventilator mit Ringheizkörper
④ Grillheizkörper
⑤ Oberhitzeheizkörper
⑥ Unterhitzeheizkörper (unter dem Backofenboden)

❶ bis ❹: Einschubebenen für Rost, Backblech oder Fettpfanne.
Bitte die Zählweise der Einschubebenen von unten nach oben beachten.

Türkontaktschalter
Anschluss Kerntemperaturfühler
Katalytische Seitenwand (optional)
Backofenbeleuchtung
Einschubebenen



Teleskopauszugsschienen
(optional)



Teleskopauszugsschienen und sonstige Zubehörteile werden heiß. Topflappen o.ä. verwenden!

Der Backofen besitzt Einhängegitter mit Teleskopauszugschienen auf 2 oder 3 Ebenen (je nach Modell).

- Zum Einsetzen von Rost, Backblech oder Fettpfanne zuerst die Teleskopauszugschienen einer Ebene herausziehen.
- Rost, Backblech oder Fettpfanne auf den herausgezogenen Schienen ablegen und von Hand ganz in den Backofen bis zum Anschlag einschieben. Die Backofentüre immer erst schließen, wenn die Teleskopauszugschienen vollständig eingeschoben sind.

Gehäusekühlung

Die Gehäusekühlung sorgt für niedrige Temperaturen an Bedienungsblende, Schalterknebel und Backofen-Türgriff bei aufgeheiztem Backofen.
Die Gehäusekühlung ist an, wenn eine Beheizungsart eingestellt ist. Die Luft tritt zwischen Backofentür und Bedienungsblende aus.

Braten

Zum Braten kann die Ober-/Unterhitze oder Heißluft verwendet werden.

- Geschirr aus Emaille, feuerfestem Glas, Ton (Römertopf) oder Gusseisen verwenden.
- Ungünstig sind Brattöpfe aus Edelstahl, weil sie die Wärme reflektieren.
- Im offenen Geschirr bräunt der Braten schneller. Für sehr große Braten eignet sich der Rost in Verbindung mit der Fettpfanne.
- Ein abgedeckter Braten bleibt saftig und der Backofen verschmutzt nicht.

Hinweise

- Bratzeiten sind von Art, Gewicht und Qualität des Fleisches abhängig.
- Immer für ausreichend Flüssigkeit im Bratgefäß oder der Fettpfanne sorgen, damit austretendes Fett und Fleischsaft nicht verbrennen (Geruchsbildung).
- Braten zuerst mit der Anrichteseite in den Brattopf geben und nach der halben Garzeit wenden.
- Beim Braten von größeren Fleischstücken entsteht verstärkt Dampf, der sich an der Backofentür niederschlägt. Die Funktion wird dadurch nicht beeinträchtigt. Nach dem Braten bitte trockenwischen. Den Braten nicht im geschlossenen Backofen abkühlen lassen.

Grillen und Überbacken

Zum Grillen und Überbacken den Großflächengrill oder das Grill-/Bratsystem verwenden.



Vorsicht Verbrennungsgefahr beim Grillbetrieb. Durch die starke Hitze sind die Teile sehr heiß. Deshalb Küchenhandschuhe und Grillzange verwenden.

- Den Grillvorgang ständig beobachten. Grillgut kann durch die starke Hitze sehr schnell verbrennen.
- Kinder grundsätzlich fernhalten.

Hinweise

- Gegrillt wird bei geschlossener Backofentür. Zum Grillen den Grillheizkörper kurz vorheizen.
- Den Rost mit Öl bepinseln, damit das Grillgut nicht festklebt.
- Flache Grillstücke auf den Rost legen und die Fettpfanne zum Auffangen des Fleischsaftes darunter einschieben
- Flache Scheiben nur einmal, größere Stücke mehrmals mit einer Grillzange wenden.
- Dunkle Fleischsorten bräunen besser und schneller als helles Fleisch vom Schwein oder Kalb.
- Nach dem Grillen den Backofen und das Zubehör reinigen, damit der Schmutz nicht festsetzt.

Backen

Zum Backen kann die Ober-/Unterhitze oder die Heißluft verwendet werden. Falls in der Backtabelle keine speziellen Gebäckarten angegeben sind, die Angaben zu einer ähnlichen Gebäckart wählen.

Ober-/Unterhitze

- Eine Einschubebene benutzen.
- Die Ober-/Unterhitze eignet sich besonders für das Backen von trockenen Kuchen, Brot und Biskuit.
- Dunkle Backformen verwenden. Helle Backformen bräunen schlechter, da sie die Wärme reflektieren.
- Backformen auf den Rost stellen.

Heißluft

- Die Heißluft eignet sich besonders für das Backen auf mehreren Ebenen, für feuchte Kuchen und für Obstkuchen.
- Bei feuchten Blechkuchen (z.B. Obstkuchen) wegen der Dampfbildung max. 2 Bleche einschieben.
- Die Backzeit kann bei mehreren Blechen unterschiedlich sein. Eventuell muss ein Blech früher als das andere herausgenommen werden.
- Kleingebäck möglichst gleich dick und gleich groß zubereiten damit es gleichmäßig bräunt.
- Wenn mehrere Kuchen gleichzeitig gebacken werden, entsteht im Backofen mehr Dampf, der an der Backofentür zu
- Kondensatbildung führen kann. Dieses lässt sich nicht vermeiden.

Einkochen

Zum Einkochen die Heißluft verwenden.

- Das Einkochgut und die Gläser wie üblich vorbereiten. Nur handelsübliche Einmach- gläser mit Gummiringen und Glasdeckeln verwenden. Gläser mit Schraub- oder Bajonettverschluss sowie Metalldosen sind ungeeignet. Die Gläser sollen gleich groß und mit gleichem Inhalt gefüllt sein.
- Nur frische Nahrungsmittel verwenden.
- Zur notwendigen Feuchtigkeit ca. 1l Was- ser in die Fettpfanne einfüllen und die Gläser so hineinstellen, das sie sich nicht berühren.
- Fettpfanne mit Gläsern ganz unten ein- schieben und 180°C und Heißluft einstellen.
- Das Einkochgut beobachten, bis die Flüs- sigkeit in den Gläsern zu perlen beginnt. Danach den Backofen ausschalten und das Einkochgut noch ca. 30 Minuten ruhen lassen.

Auftauen

Durch Luftumwälzung bei Raumtemperatur wird das Auftauen von Gerichten beschleunigt.

Wählen Sie hierzu die Auftau-Funktion oder die Heißluft und lassen den Temperaturregler ausgeschaltet.

- Zum Auftauen sind Sahne- und Buttercremetorten, Kuchen und Gebäck, Brot und Brötchen, tiefgefrorenes Obst geeignet.
- Für ein gleichmäßiges Auftauen, das Auftaugut zwischendurch drehen oder umrühren.

Anwendungs-Tabelle

Speise	Einschub	Temperatur in °C	Zeit
Backen			
Kuchen	1	175	ca. 55-65
Tortenboden	1	200	ca. 8-10
Mürbeteig	1	200	ca. 25-35
Obstkuchen	1	200	ca. 25-35
Weißbrot aus Hefeteig	1	200	ca. 25-35
Pizza	1	220	ca. 20-30
Gemüseauflauf	2	200	ca. 40-45
Braten			
Schweinebraten ca. 2kg	2	175	ca. 120
Hackbraten ca. 1,5kg	2	175	ca. 45
Ente ca. 2kg	2	200	ca. 120-180
Gans ca. 3kg	1	200	ca. 150-210
Hähnchen ca. 1,3kg	2	200	ca. 60-80
Wildhase	2	200	ca. 60-90
Rehschenkel	2	200	ca. 90-150
Grillen			
Schweinekotelett	4	max.	ca. 8-12
Bratwürste	4	max.	ca. 10-12
Hähnchenhälften	3	max.	ca. 25-35
Fisch	3	max.	ca. 15-25

Die Beheizungsart bitte nach der vorangegangenen Beschreibung wählen.

Uhr einstellen

Nachdem Sie das Gerät an dem Strom angeklemmt haben, zeigt das Display „00:00“ an. Ohne Einstellung ist der Backofen nicht funktionsfähig.

Tageszeit einstellen

- „0:“ blinkt beim ersten Einschalten des Gerätes.
- Mit der + / - Taste werden die Stunden eingestellt.
- Drücken Sie die Zeittaste und die Anzeige springt auf Minuten.
- Die Minuten mit + / - Taste einstellen.
- Entweder die Zeittaste erneut drücken oder 5 Sekunden warten. Dann ist die Uhrzeit gespeichert.

Hinweise

- Bei einer Unterbrechnung des Stromkreislaufs wird die Uhr auf 0 zurückgesetzt.

Beheizungsart wählen

- Drücken Sie die ON/OFF-Taste.
- Die Beheizungsart können Sie nun mit den + / – -Tasten wählen und Selektieren.
- Zunächst wird pro Beheizungsart die jeweilige Temperatur vom System vorgeschlagen.
- Drücken Sie die Temperatur-Taste (für 3 Sekunden), um anschließend mit den + / – -Tasten die Temperatur nachzustellen.



Hinweis:
Bei langem Betätigen der -Taste können Sie während des Vorgangs die Beheizungsart wechseln.

Während des Garens können Sie auch die Temperatur nachstellen.

Einstellen der Garzeit

Sie können während des Garvorgangs eine Backzeit einstellen.

- Drücken Sie die Zeittaste .
- Stellen Sie nun mit Hilfe der + / – -Tasten den Garzeitwert ein (z. B. 20 Minuten)
- Das Symbol ⌛ wird im Display erscheinen und die Uhr blinken.
- Drücken Sie die Zeittaste erneut oder warten Sie 3 Sekunden, damit die Einstellung übernommen wird.



Hinweis:
In Verbindung mit dem Kerntemperaturfühler ist diese Funktion nicht möglich.

Beheizfortschritt überprüfen

- Wenn Sie den Ofen vorheizen und einsehen möchten, wie weit er bereits vorgeheizt hat, drücken Sie **gleichzeitig** die Temperatur + die Plus-Taste. Während die Kombination gedrückt ist, wird die aktuelle Garraumtemperatur angezeigt.

Verzögerter Start

Wenn Sie z.B. morgens um 8 Uhr aus dem Haus gehen, um 12:30 Uhr zurückkommen und während dieser Zeit ein Kuchen gebacken werden soll, können Sie folgendes einstellen:



Hinweis:
Diese Funktion können Sie erst wählen, wenn Backofenfunktion und Temperatur eingestellt wurde.

- Drücken Sie die Zeit-Taste . Die gewünschte Garzeit beträgt z.B. 1 Stunde.
- Betätigen Sie die + / – -Taste, um die gewünschte Zielendzeit einzugeben. **Zum Beispiel:** Sie möchten eine Garzeit von 1 Stunde und diese soll um 12:30 Uhr enden.
- Drücken Sie nochmal die Zeittaste. Der Backofen bleibt bis zum verzögerten Start-Zeitpunkt ausgeschaltet.
- Die Symbole der Gar- und Zielendzeit werden dann, wenn der Ofen startet, abwechselnd im Display angezeigt.

Küchenuhr / Alarmfunktion

Wenn Sie beispielsweise einen Teig gehen lassen möchten und eine Erinnerung benötigen, können Sie die eingebaute Alarmfunktion nutzen.

- Drücken Sie hierzu die Taste und halten Sie für ca. **2 Sekunden**. Ein Glockensymbol wird im Display angezeigt.
- Stellen Sie nun mit Hilfe der + / – -Tasten die gewünschte Zeit ein. (z.B. 5 Minuten)
- Drücken Sie nun nochmals die Taste , um die Einstellung zu bestätigen. Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Signal.

Kindersicherung/Tastensperre

Verriegeln:

- Drücken Sie die Tasten und gleichzeitig für ca. 1 Sekunde. Anschließend gibt das Gerät einen Piepton ab und ein Schlüssel-Icon wird im Display erscheinen.

Entriegeln:

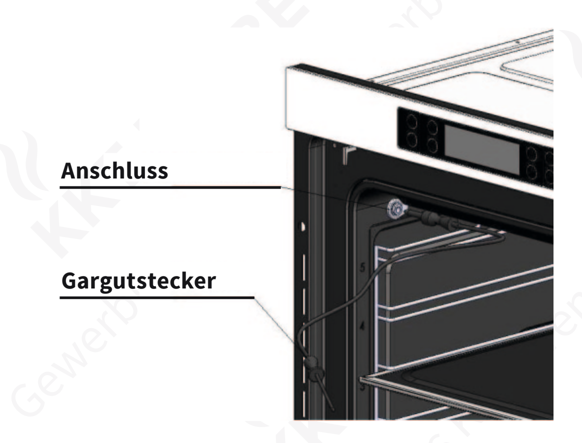
- Wiederholtes längeres Drücken (ca. 3 Sekunden) dieser Tastenkombination führt zur Entriegelung der Tastensperre.



Hinweis:
Diese Sperre funktioniert natürlich auch, wenn der Ofen in Betrieb ist.

Verwendung des Kerntemperaturfühlers

- Stecken Sie den Kerntemperaturfühler in das Gargut (z.B. Braten, Kuchen).
- Stecken Sie den Kerntemperaturfühler in die Steckdose oben links in den Ofen (siehe Abbildung).
- Wenn der Temperaturfühler korrekt sitzt, ist es am Display sichtbar (Symbol wird eingeblendet).
- Schließen Sie die Ofentür.
- Schalten Sie den Ofen ein, in dem Sie die Ein-/Aus-Taste drücken.
- Ofentemperatur in 5 Grad Schritten von 40 °C bis 250 °C auf Wunschtemperatur einstellen.
- Wir empfehlen für Bräten eine Temperatur von 165 °C.
- Drücken Sie die Temperaturtaste noch einmal, die Temperatur des Temperaturfühlers wird am Display angezeigt.
- Stellen Sie nun die Kerntemperatur ein. (Siehe Tabelle)
- Wenn die Innentemperatur des Gargutes Ihre eingestellte Gradzahl erreicht hat, schaltet der Kerntemperaturfühler den Ofen aus. Am Ende hören Sie einen Piep-Ton.





Fleisch			**Ofentemperatur**	**Kerntemperatur**
Rind	Ohne Knochen	engl.	*165 °C*	*60 °C*
	Lendenfilet	Medium	*165 °C*	*70 °C*
		durch	*165 °C*	*75 °C*
	Lendenstück	engl.	*165 °C*	*60 °C*
		Medium	*165 °C*	*70 °C*
Schinken	Ohne Knochen		*165 °C*	*75 °C*
	Koteletts		*165 °C*	*75 °C*
	4 Koteletts		*165 °C*	*75 °C*
	6 Koteletts		*165 °C*	*75 °C*
Schinken	konserviert, Hinterteil, Hachse (voll gekocht)		*165 °C*	*60 °C*
Lamm	Ohne Knochen	Medium	*165 °C*	*70 °C*
		gut	*165 °C*	*75 °C*
Meeresfrüchte	Ganzer Fisch		*205 °C*	
	Hummerschwanz		*175 °C*	
*Geflügel**	Ganzes Huhn		*175 °C*	*80 °C – 85 °C*
	Ente		*160 °C*	*80 °C – 85 °C*
	ganze Pute		*160 °C*	*80 °C – 85 °C*
		ungefüllt	*160 °C*	*80 °C – 85 °C*
	Putenbrust		*160 °C*	*75 °C*

* Für gefülltes Geflügel ist eine Garzeit von 30-45 Minuten erforderlich. Beine und Brust können mit Folie abgedeckt werden, um eine Überbräunung und Austrocknung der Haut zu vermeiden.

Reinigung und Pflege



- **Zur Reinigung dürfen keine Dampfstrahlreiniger verwendet werden.**
- **Vor jedem Reinigen das Gerät abkühlen lassen und vom Netz trennen.**
- **Keine scheuernden Reinigungsmittel, kratzende Topfreiniger oder spitze Gegenstände verwenden.**

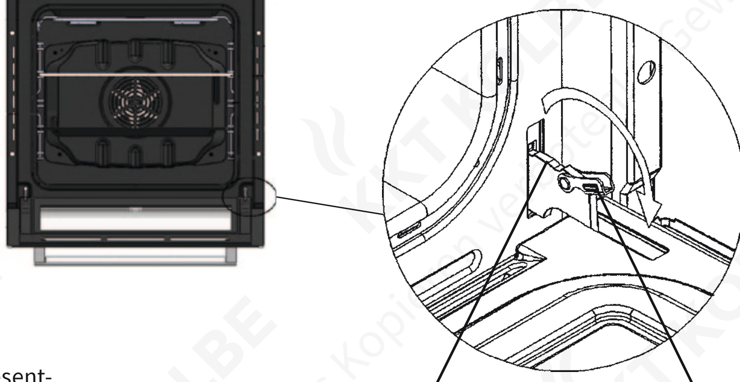
Gehäusefront

Zur Reinigung und Pflege der Frontflächen bitte nur handelsübliche Mittel nach Herstellerangabe verwenden.

Edelstahlflächen können mit milden Reinigungsmitteln (z.B. Spülmittel) und einem weichen Tuch gereinigt und trockengerieben werden.
Aggressive Reinigungsmittel (z.B. Essigreiniger), Scheuermittel, Schleifgranulat und spitze Gegenstände beschädigen die Oberfläche des Gerätes!

Backofen

- Der Backofen lässt sich leichter reinigen, wenn er noch handwarm ist. Einfache Fettspritzer mit Spülwasser entfernen.
- Bei hartnäckigen oder starken Verschmutzungen normale Backofenreiniger verwenden. Mit klarem Wasser gründlich reinigen, damit alle Reinigungsmittel restlos entfernt werden.
- Bei Backofensprays unbedingt die Herstellerangaben beachten. Lackierte, eloxierte, verzinkte Oberflächen, Aluminiumteile und Heizkörper dürfen wegen möglicher Beschädigung und Farbveränderungen mit diesen Sprays nicht in Berührung kommen.
- Zubehör wie Backblech, Fettpfanne, Rost usw. mit heißem Wasser und etwas Spülmittel reinigen.





DampfClean-Funktion

Diese Funktion erleichtert das Backofenreinigen wesentlich, weil durch Wasserdampf und Wärme die Verschmutzungen sich leichter lösen lassen.

- Das Zubehör wie Fettpfanne, Backblech und Rost entnehmen.
- Etwa 0,4 Liter Wasser mit etwas Spülmittel unten in die Mulde des Bodens oder in ein Glas (hineinstellen) einfüllen.
- Backofen schließen. Unterhitze-Beheizung mit 50°C einstellen.
- Nach ca. 30 Minuten Gerät ausschalten und vom Netz trennen. Aufgeweichte Speisereste mit einem Putzlappen entfernen.
- Bei eingebrannten Verschmutzungen die vorangegangenen Reinigungshinweise beachten.

Backofentür herausnehmen

Backofentür in die waagerechte Position herunterklappen. Die Bügel auf den beiden Türscharnieren nach vorne vollständig aufklappen.

Die Backofentür langsam bis zum Anschlag schließen. Dann die Tür anheben, bis die Scharniere ausrasten.

Das Einsetzen erfolgt in umgekehrter Reihenfolge. Zuletzt die Bügel wieder auf den Scharnierträger schwenken.

Reinigung und Pflege

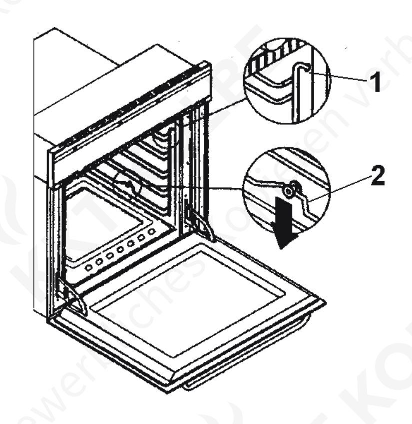
Einhängegitter abnehmen

Zubehörteile wie Rost und Backblech herausnehmen.

Einhängegitter an der Klemmstelle geringfügig nach unten drücken (2 in Abb.) und von der Backofenwand wegziehen.

Einhängegitter nach innen schwenken und oben aushängen (1 in Abb.).

Manche Modelle: Schrauben herausdrehen, Gitter einfach herausnehmen.



Einhängegitter einsetzen

Die Gitter oben in die Löcher einhängen und nach unten schwenken.

An der Klemmstelle den Gitterstab etwas nach unten drücken und zur Seitenwand hin drücken.

Das Einhängegitter muss einschnappen und fest sitzen.

Teleskopauszugschienen (nur bei einigen Modellen)

Zum Reinigen der Seitenwände des Backofens können die Teleskopauszugschienen abgenommen werden. Mit einem großen Schraubenzieher die Befestigungsschrauben unten lösen und die komplette Garnitur abnehmen.
Die Teleskopauszugschienen nicht ins Wasser tauchen und nicht in der Geschirrspülmaschine reinigen, sondern nur mit handelsüblichen Reinigungsmitteln außen reinigen.



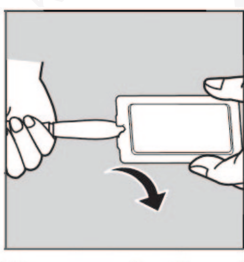
Achtung: Die Rollen dürfen nicht eingefettet werden. Nach der Reinigung die Teleskopauszugschienen einhängen und unten mit den Schrauben wieder befestigen.

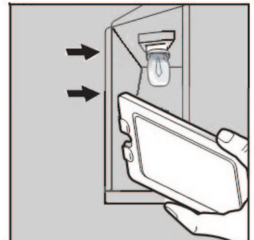
Auswechseln der Lampe und Reinigung der Glaskappe

Bei der Lampenbirne handelt es sich um eine besonders hitzebeständige Form (230 V, 25 W).

Um diese auszuwechseln, gehen Sie wie folgt vor:

- **Trennen Sie in jeden Fall das Gerät von der Stromversorgung (Stecker ziehen oder Sicherung herausnehmen), da die Fassung unter Strom stehen könnte.**
- Zur Entfernung der Glasabdeckung halten Sie das untere Ende mit einer Hand fest, führen Sie einen flachen scharfen Gegenstand, wie z.B. ein Messer zwischen das Glas und den Rahmen.
- Wenn nötig, ersetzen Sie die Halogenlampe mit einer 25 Watt, 230 V – 300 Grad hitzebeständigen – Backofenlampe.
- Verwenden Sie immer ein Tuch beim Umgang mit einer Halogenlampe, um Ölflecken auf der Oberfläche zu vermeiden. Setzen Sie die Glasabdeckung zurück.





Backofentür

Die Backofentür ist mit drei aufeinander positionierten Glasscheiben ausgestattet. Zur Reinigung können die innere und mittlere Glasplatte abgenommen werden.



- **Immer wenn die Tür aus dem Ofen ausgebaut ist, sollten die Clips aufgeklappt sein.**
- **Verwenden Sie keine scharfen Scheuermittel oder Metallschaber zum Reinigen der Backofentür, da Kratzer entstehen oder das Glas zerbrechen könnte.**
- **Wenn die Tür montiert ist, kann man sich beim Entfernen von eingen Teilen (Glastür o.a.) verletzen.**

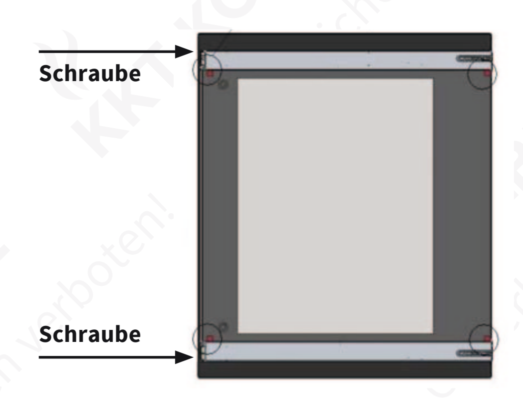


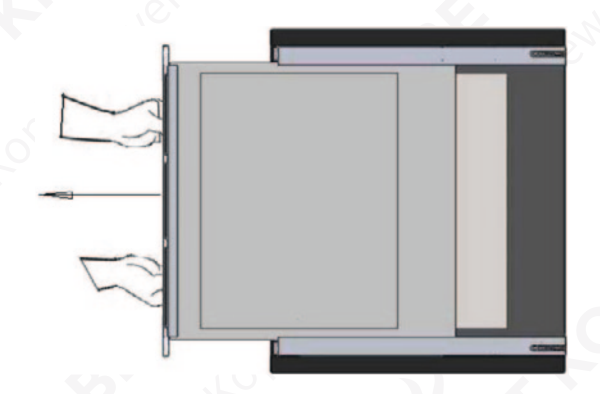
Reinigen Sie die Gläser nur mit warmen Wasser und Glasspülmittel. Polieren Sie sie anschließend nur mit einem sauberen, weichen Tuch.

Demontage der Gläser



Zu viel Kraftanwendung kann das Glas zerbrechen. Hierbei besteht Verletzungsgefahr!





1. Drehen Sie die beiden Arretierschrauben heraus.

2. Ziehen Sie das Glas mit beiden Händen heraus.

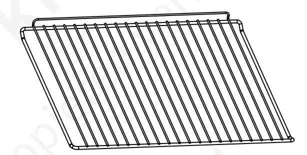


Bei extrem vielen Fettablagerungen ist es möglich, dass sich das Glas schwer ziehen lässt. Führen Sie diesen Schritt bestenfalls zu zweit durch, um sich die Kraft zu teilen und vorsichtig zu bleiben.

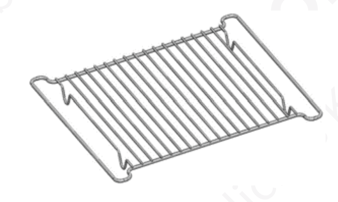
3. Trennen Sie, wenn gewünscht, die beiden Gläser voneinander und führen Sie eine Reinigung durch.

4. Drücken Sie in umgekehrter Reihenfolge die Gläser wieder zurück in die Vorrichtung.

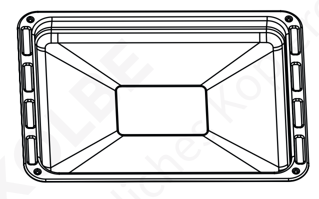
Inhalt und Zubehör



Grillgitter
- Grillgerichte
- Kuchenform
- Bratform



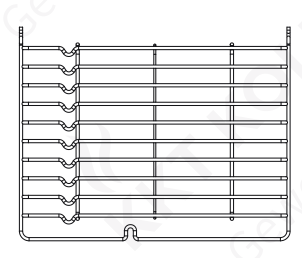
Braten-Gitter
- zum Braten



Universal-Backblech
- Große Kuchen
- Gebäck
- Tiefkühlkost
- Fett/Saftsammlungs-pfanne



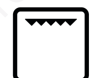
Tiefes Blech
- Für Bratensaft und Saucen



Backblecheinschübe
- Diese können einfach zur Reinigung der Ofenwände entfernt werden.

Drehspieß

Dieser kann nur in folgenden beiden Modi betrieben werden:

- Besteht aus einem Spieß, 2 Zinken, einem abnehmbaren Griff und eine Wiege.
- Um den Drehspieß zu benutzen, stecken Sie ihn in das Loch in der Hinterwand des Ofens. Legen Sie die tiefe Pfanne auf Ebene 1 (unterste Ebene) während Sie den Drehspieß verwenden. (optionales Zubehör)
- Das Backblech, die tiefe Pfanne und das Grill-Gitter sollten korrekt in die seitlichen Schienen geschoben werden.

Sicherheitsabschaltung

Wenn keine Garzeit eingestellt wurde, schaltet sich der Backofen nach einer bestimmten Zeit automatisch ab.

Abschaltung bei eingestellten Temperaturen:

- Unter 105 Grad – **16 Stunden**
- Von 105 – 200 Grad – **8 Stunden**
- Von 200 – 250 Grad – **4 Stunden**

Die elektrische Schaltung des Ofens verfügt über ein thermisches Abschaltungs-System. Die Stromversorgung zu den Heizelementen wird für eine bestimmte Zeit unterbrochen.

Was tun bei Problemen?



Was kann ich tun wenn der Ofen nicht heizt?
Prüfen Sie ob eine der folgenden Vorschläge Ihr Problem lösen kann:

- Schalten Sie den Ofen an.
- Stellen Sie die Uhr ein (Siehe „Einstellung der Uhr”).
- Prüfen Sie ob die gewünschten Einstellungen vorgenommen wurden.

Eine Haussicherung kann durchgebrannt sein oder ein Leistungsschalter kann sich ausgelöst haben. Ersetzen Sie die Sicherung oder setzen Sie den Schalter zurück. Wenn sich Ihr Problem öfter wiederholt, sollten Sie einen Elektriker rufen.

Was soll ich tun, wenn sich der Backofen trotz eingestellter Temperatur nicht erwärmt?
Interne elektrische Probleme können die Ursache sein. Bitte sprechen Sie mit einem lokalen Servicemitarbeiter.

Was soll ich tun, wenn ein Fehlercode angezeigt wird und der Ofen heizt nicht?
Interne elektrische Probleme können die Ursache sein. Bitte sprechen Sie mit einem lokalen Servicemitarbeiter.

Was soll ich tun, wenn die Zeitanzeige blinkt?
Ein Stromausfall ist warscheinlich die Ursache. Stellen Sie die Uhr erneut ein.

Was soll ich tun wenn das Backofenlicht nicht leuchtet?
Die Glühbirne ist defekt. Wechseln Sie die Lampe (Siehe “Wechseln des Backraumlichtes”).

Was soll ich tun, wenn der Lüfter läuft, obwohl er nicht eingestellt wurde?
Nach dem Gebrauch des Ofens läuft der Lüfter, bis der Ofen abgekühlt ist. Rufen Sie einen Servicemitarbeiter an, sollte der Ofen nach der Abkühlzeit immer noch laufen.

KKT KOLBE Kundendienst



Tel. 09502 9258810
Mail: info@kkt-kolbe.de
www: www.kkt-kolbe.de

→ Weitere Daten und Dokumente finden Sie auf unserer Website unter *Support-Center*.

Fehlercodes

ER 3 → Allgemeiner Fehler

ER 4 → Temperatursensor defekt → Service

ER 0 → Übertragungsfehler → Service

Installation in einen Unterbauschrank



Das Gerät darf nur von einem Fachmann angeschlossen werden. Der Ofen muss gemäß der Anleitung installiert werden. Entfernen Sie den Schutzstreifen von der Tür. Entfernen Sie nach der Installation die Schutzstreifen von den Innenflächen des Ofens.

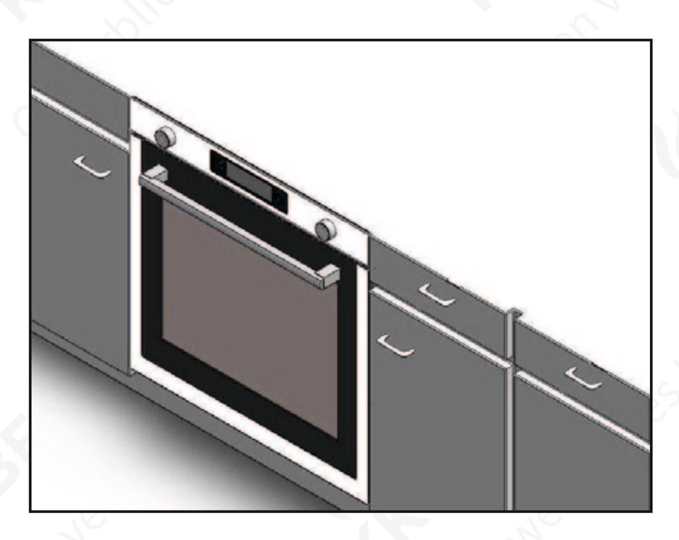
Phase
Erde
Null

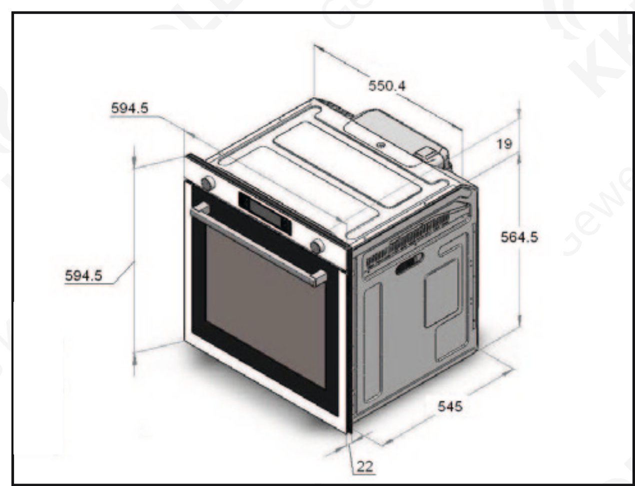
Sicherheitshinweis für den Installateur

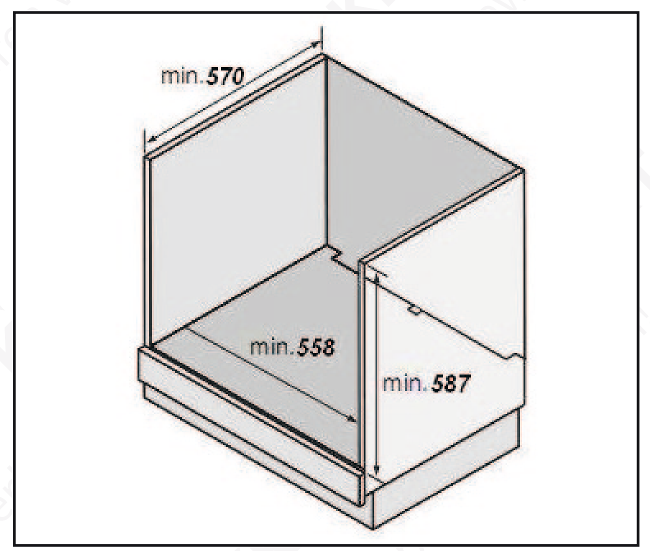


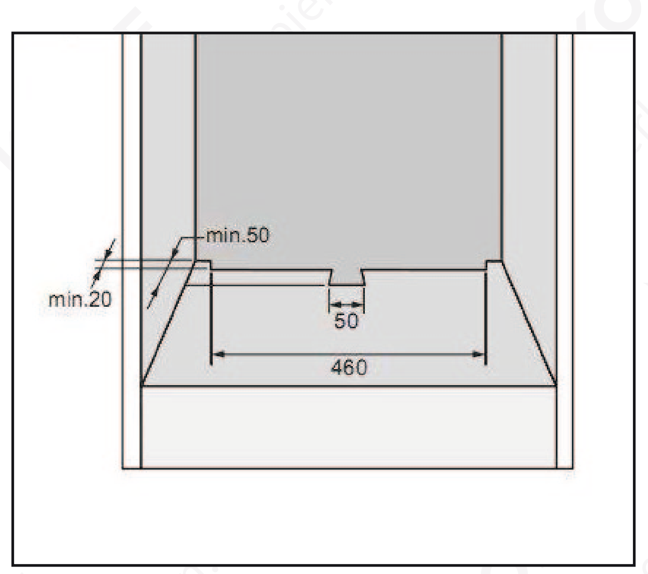
- Die Installation muss einen Schutz gegen elektrische Spannung garantieren.
- Die Einheit in der das Gerät eingebaut ist, muss den Anforderungen der DIN 68930 in Bezug auf Stabilität entsprechen.

1. Beachten Sie die Anforderungen für den Mindestabstand.
2. Den Ofen am Schrank mit Schrauben auf beiden Seiten sichern.





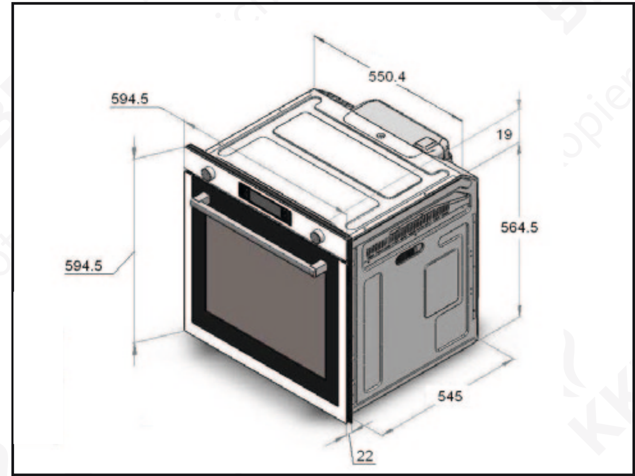


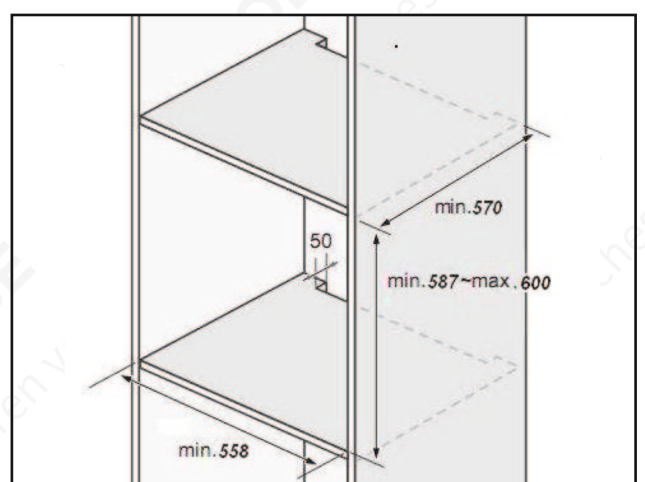


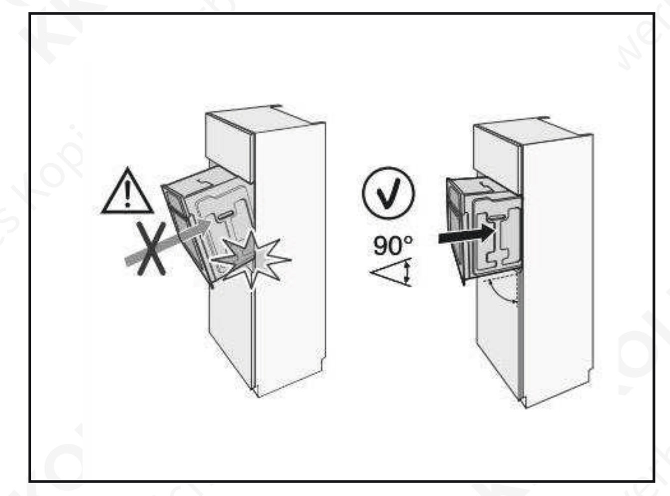
Installation in einen Hochschrank

1. Beachten Sie die Anforderungen für den Mindestabstand.
2. Den Ofen am Schrank mit Schrauben auf beiden Seiten sichern.









Anschluss an das Stromnetz

Als Netzanschlussleitung sind für das Gerät folgende Leitungstypen geeignet:
H05 RR-F , Min 1.1m 3x 2.5mm^2



Während dieser Arbeit muss das Gerät vom Netz getrennt sein!

- Die Abdeckung unten rechts an der Rückwand durch Lösen der 2 Klemmschrauben entfernen und die beiden Schrauben der Zugentlastungsschelle rechts neben dem Klemmblock lösen.
- Die auszutauschende Netzanschlussleitung herausziehen. Die Außenummantelung der neuen Leitung auf entsprechende Länge absetzen.
- An einzelnen Adern die Isolation etwa 12 mm weit entfernen und Aderendhülsen aufpressen. Die neue Leitung durch die dafür vorgesehene Öffnung in der Rückwand und durch die Zugentlastungsschelle einführen. Die Außenummantelung der Leitung soll in der Zugentlastungsschelle auf der Seite zum Klemmblock hin mindestens 1 bis 2 mm überstehen.
- Dann die beiden Schrauben der Schelle festziehen.
- Die Wirksamkeit der Zugentlastung durch Ziehen an der Leitung in angemessener Intensität prüfen.

Die Adern an die einzelnen Klemmen folgenderweise anschließen:

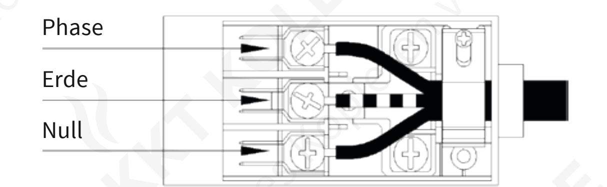
Klemme L – braune Ader / Phase
Klemme - grün/gelbe Ader / Erdung
Klemme N - blaue Ader / Null

- Die Klemmschrauben fest anziehen und durch vorsichtiges Ziehen an den einzelnen Drähten prüfen, ob die Ader von der Klemme sicher erfasst wurde.
- Abdeckung wieder mit den beiden Schrauben montieren. Wenn der Ofen an die Stromversorgung durch einen Stecker verbunden ist, muss dieser nach dem Einbau zugänglich bleiben.
- Wir übernehmen keine Haftung im Falle eines Unfalls durch nicht vorhandene oder magelhafte Erdung.

Sicherheitshinweis:



Nach Austausch der Netzanschlussleitung Sicherheitsprüfung nach VDE 0701 durchführen!





Das Gerät wird ab Werk mit einer handelsüblichen Euro-Steckvorrichtung geliefert.

Datenblatt

Hersteller	**KKT KOLBE**
Modell	**EB8401ED**
Netzspannung	**220-240V ~50/60Hz oder 50Hz**
Volumen	**67 L = groß**
Leistungsaufnahme	**2.750 W bis 3.300 W**
Energieeffizienzklasse*	**A**
Gewicht Netto – mit Verpackung	 **38,0 kg** **41,8 kg**
Maße (B x H x T) Außen	**594.5 x 594.5 x 566 mm** Front **558 x 583 x 560 mm** Einschubmaß

*** auf einer Skala von A (sehr effizient) bis G (weniger effizient)**
Ober/Unterhitze 1,0 kWh Kochzeit / Standardbeladung 39,4 Min.;
Umluft/Heißluft 0,88 kWh Kochzeit / Standardbeladung 36,8 Min.;
Anschlusswert 3,5 KW

KKT KOLBE Gewährleistung

Zur Inanspruchnahme von Gewährleistungen ist in jedem Fall die Vorlage des Kaufbeleges erforderlich. Für unsere KKT KOLBE Geräte leisten wir unabhängig von den Verpflichtungen des Händlers aus dem Kaufvertrag gegenüber dem Endabnehmer unter den nachstehenden Bedingungen Gewährleistung:
Die Gewährleistung erstreckt sich auf die unentgeltliche Instandsetzung des Gerätes bzw. der beanstandeten Teile. Anspruch auf kostenlosen Ersatz besteht nur für solche Teile, die Fehler im Werkstoff und in der Verarbeitung aufweisen. Übernommen werden dabei sämtliche direkten Lohn- und Material- kosten, die zur Beseitigung dieses Mangels anfallen. Weitergehende Ansprüche sind ausgeschlossen.

1. Die Gewährleistung beträgt 24 Monate und beginnt mit dem Zeitpunkt der Übergabe, der durch Rechnung oder Lieferschein nachzuweisen ist.

2. Innerhalb der Gewährleistung werden alle Funktionsfehler, die trotz vorschriftsmäßigem Anschluss, sachgemäßer Behandlung und Beachtung der gültigen KKT KOLBE-Einbauvorschriften und Betriebsanleitungen nachweisbar auf Fabrikations- oder Materialfehler zurückzuführen sind, durch unseren Kundendienst beseitigt. Emaille und Lackschäden werden nur dann von dieser Werksgarantie erfasst, wenn sie innerhalb von 1 Woche nach Übergabe des KKT KOLBE Gerätes unserem Kundendienst angezeigt werden. Transportschäden (diese müssen entsprechend den Bedingungen des Transporteurs gegen den Transporteur geltend gemacht werden)

3. Durch Inanspruchnahme der Gewährleistung verlängert sich die Gewährleistungszeit weder für das Gerät noch für neu eingebaute Teile. Ausgewechselte Teile gehen in unser Eigentum über.

4. Über Ort, Art und Umfang der durchzuführenden Reparatur oder über einen Austausch des Gerätes entscheidet KKT KOLBE nach Ermessen. Soweit nicht anders vereinbart, ist unsere Kundendienstzentrale zu benachrichtigen. Die Reparatur wird in der Regel am Aufstellungsort, ausnahmsweise in der Kundendienstwerkstatt durchgeführt. Zur Reparatur anstehende Geräte sind so zugänglich zu machen, dass keine Beschädigungen an Möbeln, Bodenbelag etc. entstehen können.

5. Die für die Reparatur erforderlichen Ersatzteile und die anfallende Arbeitszeit werden nicht berechnet.

6. Wir haften nicht für Schäden und Mängel an Geräten und deren Teile, die verursacht wurden durch:

- Äußere chemische oder physikalische Einwirkungen bei Transport, Lagerung, Aufstellung und Benutzung (z.B. Schäden durch Abschrecken mit Wasser, überlaufende Speisen, Kondenswasser, Überhitzung). Haarrissbildung bei emaillierten oder kachelglasierten Teilen ist kein Qualitätsmangel.
- Falsche Größenwahl.
- Nichtbeachtung unserer Aufstellungs- und Bedienungsanleitung, der jeweils geltenden baurechtlichen allgemeinen und örtlichen Vorschriften der zuständigen Behörden, Elektrizitätsversorgungsunternehmen.
- ungewöhnlichen Spannungsschwankungen
- gegenüber der Nennspannung bei Elektrogeräten.
- Falsche Bedienung und Überlastung und dadurch verursachter Überhitzung der Geräte, unsachgemäßer Behandlung, ungenügender Pflege, unzureichender Reinigung der Geräte oder ihrer Teile; Verwendung ungeeigneter Putzmittel (siehe Bedienungsanleitung).

Rostbildung im Innenraum des Gerätes (weil z.B. Lebensmittel im Ofen gelagert wurden) durch Feuchtigkeit Wir haften nicht für mittelbare und unmittelbare Schäden, die durch die Geräte verursacht werden. Dazu gehören auch Raumverschmutzungen, die durch Zersetzungsprodukte organischer Staubanteile hervorgerufen werden und deren Pyrolyseprodukte sich als dunkler Belag auf Tapeten, Möbeln, Textilien und Ofenteilen niederschlagen können.

Fällt die Beseitigung eines Mangels nicht unter unsere Gewährleistung, dann hat der Endabnehmer für die Kosten des Monteurbesuches und der Instandsetzung aufzukommen.

KKT KOLBE Küchentechnik übernimmt nur in Deutschland oder Österreich Gewährleistung für seine Produkte. In anderen Ländern wenden Sie sich bitte an den Verkäufer.

KKT KOLBE Küchentechnik
Ohmstraße 17
D-96175 Pettstadt



Vielen Dank fürs Lesen.
Wir wünschen Ihnen viel Freude
mit Ihrem Gerät.

Thanks for reading.